

## **Full soybean noodles and process method thereof**

### **ABSTRACT**

This invention is related to a full soybean noodles and process method thereof. The noodles are prepared from whole soybean through peeling, pulverizing, mixing with water, high-temperature and high-pressure processing, shaping, baking, sterilizing and packing in noodles machine. The noodles retain all nutrients and trace elements soybean contains without pollution during the whole process by sterilizing twice at high temperature and adding none of the additives. The noodles are suitable for all kinds of consumer groups, especially are suitable for old people, diabetic and fatty people. In addition, the advantages are long fresh-preserving period, various use, easy to serve and palatable taste and thus alters the situation that soybean is only used to press oil and used as subsidiary food grain.



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03111087.8

[43] 公开日 2003 年 9 月 3 日

[11] 公开号 CN 1439291A

[22] 申请日 2003.2.25 [21] 申请号 03111087.8

[74] 专利代理机构 佳木斯市华铭专利事务所

[71] 申请人 仲守云

代理人 吕凤云

地址 156123 黑龙江省富锦市向阳川镇平平  
豆业有限公司

[72] 发明人 仲守云

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 大豆全脂面条及其加工方法

[57] 摘要

本发明涉及一种食品加工的大豆全脂面条及其加工方法。它由全脂 100% 大豆仁，去皮，粉碎，加入水搅拌成块后，放入面条机里，经过高温高压成熟品后，切成条状，烘干，灭菌，装袋而成。该产品保留了大豆的全部营养和微量元素，在生产工艺全过程中没有污染，达到了两次高温杀菌，不添任何添加剂。由于是 100% 的大豆面条适用各种消费群体，尤其是老年人，糖尿病人，妇女和肥胖人。保鲜期长，吃法多样，食用方便，口感好，改变了大豆只能榨油，做副食的局面。

1 0 0 8 - 4 2 7 4  
I S S N

---

1. 一种大豆全脂面条及其加工方法, 其特征在于: 它由全脂 100% 大豆仁, 加入 5% 的水加工制作而成。
2. 根据权利要求 1 所述的大豆全脂面条及其加工方法, 其特征在于: 它的加工方法是将大豆精选, 扒去薄皮, 粉碎成 80—90 目粉状, 加入 5% 的水搅拌成块后, 放入大豆面条机里, 经过高温高压, 高温 90℃—190℃, 6-8 个压力, 4 秒—5 分钟形成长条片状熟品, 切成条状, 再进入烘干机高温 200℃—260℃烘干, 甩水灭菌, 装袋即可。

## 大豆全脂面条及其加工方法

技术领域：本发明涉及食品加工的一种大豆全脂面条及其加工方法。

背景技术：目前，市场上销售和加工的面条都是以小麦为原料，其成份是淀粉并加入添加剂而制作的。虽然历史长，消费群体大，但是这种以淀粉为主的面条其营养成份单一，制作过程中有添加剂，原料来源杂乱，生产过程中污染机会多，淀粉成份高，糖尿病人不亦多食，市场上真正达到营养，绿色标准的面条更是少见。

发明内容：本发明的目的在于克服上述缺点，提供一种不加任何添加剂，干法生产的大豆全脂面条及其加工方法。保留了大豆的全部营养成份和微量元素。解决了目前习惯食用的以小麦为主的面条营养单一的问题。本发明的目的是这样实现的，大豆全脂面条及其加工方法由：全脂 100% 大豆仁，加入 5% 的水加工制作而成。其加工方法：将大豆精选，扒去薄皮，粉碎成 80-90 目粉状，加入 5% 的水搅拌成块后，放入大豆面条机里经过高温高压，形成长条片状熟品，用正型机切成条状，再进入烘干机高温烘干，甩水灭菌，装袋即可。用该工艺和方法生产的大豆全脂面条，保留了大豆的全部营养和微量元素，在生产工艺全过程中没有污染机会，并且达到两次高温杀菌。不添加任何添加剂，完全熟化。由于是 100% 的大豆面条适用各消费群体。

尤其是老年人，糖尿病人，妇女和肥胖人。它保鲜期长，吃法多样，食用方便，口感好。改变了大豆只能榨油，做副食的局限，它可以主食面貌充实各种消费者群体。现在产品已销往美国和以色列、意大利、加拿大等国家。

具体实施方式：下面是本发明的最佳实施例，大豆全脂面条及其加工方法由：全脂 100% 大豆仁，加入 5% 的水加工制作而成。其加工方法：将大豆精选，扒皮去薄皮，粉碎成 80-90 目粉状，加入 5% 的水搅拌成块后，放入大豆面条机里，经过高温高压，高温 90℃—190℃，6-8 个压力，4 秒—5 分钟形成长条片状熟品，用正型机切成条状，再进入烘干机高温 200℃—260℃ 烘干，甩水灭菌，装袋即可食用。